



HALVÅRLIG VEDLIGEHOLDELSE - VEDLIGEHOLD FX FORÅR & EFTERÅR

Gode råd til den halvårslige pleje af din Napoleon grill.

UDVENDIGT PÅ GRILLEN...

Udvendigt på grillen sikrer fem små trin, at din Napoleon grill altid fremstår velplejet:

BRUG NAPOLEON 3-i-1 RENS på alle udvendige overflader.

VASK GRILLEN med varmt vand og sulfosæbe.

VASK IGEN med rent, varmt vand og en ren karklud.

ANVEND GRILL PROTECTOR og brug en ren, blød klud til at smøre alle udvendige rustfrie dele ind.

OBS! Grill Protector må kun anvendes udvendigt på grillen.

TØR EFTER MED EN TØR, BLØD KLUD. Husk at tørre i den retning, stålet er slebet fra fabrikken.

INDVENDIGT I GRILLEN...

Indvendigt i grillen er der lidt mere at pleje men alt er nemt:

FJERN RISTE OG SEAR PLATES™ og skrab derefter grillens indvendige sider rene med en spatel eller grydeske i plast eller træ.

Pakkes grillen væk til vinterhi? Vask siderne indvendigt med Napoleon Power Cleaner og en almindelig grydesvamp. Vask efter med rent, varmt vand.

OBS! Napoleon Power Cleaner må aldrig anvendes udvendigt.

BUNDBAKKEN TAGES UD OG RENGØRES; hold den over skralde-spanden og skrab madresterne ud af hullet i bakken.

Pakkes grillen væk til vinterhi? Vask med Napoleon Power Cleaner - bemærk blandingsforholdet på 1:5.

DEN LILLE FEDTBASSE UDSKIFTES MED EN NY.

BRÆNDERØR VEDLIGEHOLDSES to gange årligt eller efter behov jf. grillens brugermanual. Rengøres grillen til vinterhi, så er det ikke nødvendigt at vedligeholde brænderørene, når grillen tages frem til foråret. Brænderørene er lette at afmontere når de skal rengøres, og kan let og hurtigt påsættes igen.

SEAR PLATES™ BØRSTES RENE MED EN STIV BØRSTE. De skal ikke vaskes, da den høje varme hurtigt brænder fedt og madrester af.

OBS! Sear Plates™ er en slidel og kan udskiftes efter behov.

TILBEHØR SKAL OPBEVARES TØRT i garagen eller skuret som minimum. Dette vil sikre længere holdbarhed på dit rotisseri, stegeplader mm.

BETRÆKKET LÆGGES OVER GRILLEN, hvorefter grillen er klar til natten eller vinterhi.



FLERE TIPS OG TRICKS

Backyard Living er dansk distributør af Napoleon grill og tilbehør. På vores hjemmeside www.backyardliving.dk kan du se videoer, billeder og beskrivelser med tips og tricks til vedligeholdelse af din grill, hvordan du får mest ud af den samt gode, nemme madopskrifter.

Du kan også finde inspiration på Facebook, YouTube og Instagram. Du skal blot søge efter [Napoleon Grill Danmark](#).

Få vist billeder af dine gode, hyggelige eller velsmagende Napoleon-oplevelser på vores hjemmeside:

Upload billedet på din Instagram-konto
Skriv #NapoleonGrillDanmark samt
#GrillensNavn (indsæt din grills navn)

Se mere på www.backyardliving.dk

Back yard living®

Dansk distributør af Napoleon
Håndværkervej 1 | 9700 Brønderslev
Tlf. +45 77 30 40 00 | cs@backyardliving.dk
www.backyardliving.dk



VEDLIGEHOLDELSE AF DIN NAPOLEON GASGRILL

Kære kunde,

hvis du vedligeholder din grill på den rigtige måde, så har du glæde af den i mange år.

Derudover sikrer jævnlig vedligeholdelse, at du er dækket af Napoleons garanti.

Napoleon har markedets bedste garantiprogram men almindelig vedligeholdelse er din sikkerhed for en altid klar grill og for at garantien dækker.





NÅR GRILLEN ER SAMLET

Når grillen er samlet, har vi to gode råd:

GEM GRILLENS SERIENUMMER

Gem grillens serienummer i tilfælde af reklamationer.

Serienummeret står inde i eller bagpå grillen. Skriv evt. serienummeret ned på manualen eller tag et billede af det.

LÆS DIN GRILLS VEDLAGTE SIKKERHEDS- OG VEDLIGEHOLDELSERINSTRUKTIONER

Læs grillens indlægsseddel om sikkerhedsinstruktioner og afsnittet omkring vedligeholdelse godt igennem.



INDEN GRILLEN TÆNDES FØRSTE GANG

For at få mest ud af din Napoleon grill anbefaler vi, at du følger disse fire hurtige trin, inden grillen tages i brug:

KONTROLLÉR GASTILSLUTNINGEN EN EKSTRA GANG; den skal være forsvarligt spændt og ikke lække gas. Lav gerne en lækagetest jfr. brugermanualen.

BRUG PROCTOR PÅ GRILLENS RUSTFRIE FLADER; fx sider, sideborde, skabslåger og/eller låg. Brug Napoleon Grill Protector eller et lignende produkt på fladerne og tør efter med en blød, tør og ren klud. Brug fremover Napoleon Grill Protector en gang om måneden eller efter behov. Det får grillen til at fremstå flot og velholdt i mange år fremover.

OBS! Brug altid en blød, frugfri klud og før den i den retning, stålet er slebet fra fabrikken. Ellers kan kluden risikere at ridse stålet.

VASK GRILLRISTEN AF I VARMT SULFOVAND og tør den af efterfølgende.

SMØR GRILLRISTEN IND I MADOLIE inden den tages i brug; pensl - evt. med køkkenrulle - grillristen med solsikke-, majs- eller rapsolie, og smør grillristen grundigt ind. Grillen må ikke være tændt, mens du smører grillristen ind.

Tip til grillriste i rustfri stål! Tænd grillen med den olieindsmurte grillrist i og lad den stå ved minimum 200° i ca. ti minutter. Det brænder grillristen ren for den mulige sidste rest af produktionsolie inden dine madvarer lægges på.

Tip til grillriste i støbejern! Indstil grillen til minimum 200° med grillristen i og lad den olieindsmurte grillrist få varmen i en god time. Det giver en overflade, som lettere slipper mad og snavs, og derudover bliver grillristen mere modstandsdygtig for rust.

Se opskrifter samt flere tips på www.backyardliving.dk



LØBENDE VEDLIGEHOLDELSE

Selv om Napoleon har markedets bedste garanti-program, kræver din grill stadig løbende vedligeholdelse. Det sikrer, at den holder længere og stadig ser flot ud. Læs vores seks gode råd, som hurtigt kan klares med jævne mellemrum i en travl hverdag:

GRILLRISTEN skal børstes fri for skidt med en grillbørste efter hver grillning og efterfølgende smørres med et tyndt lag madolie. På den måde er din rist altid klar til næste grillaften.

FEDTBAKKEN skal kontrolleres og udskiftes efter behov.

BUNDBAKKEN skal altid være tømt for madrester. Bundbakken opsamler fedt og madrester, og rengøring er vigtigt, da en beskidt bundbakke kan forårsage fedtbrand. Ved rengøring tages bundbakken ud, holdes over en skraldespand hvorefter den skræbes ren med en grydeske i plast. Det er ikke nødvendigt med vand og sæbe med mindre du ønsker, at bundbakken skal skinne.

GASSLANGEN kontrolleres løbende for lækage. Dette gøres ved at 'knække' slangen; kan du se små revner i slangen, skal den udskiftes.

SIDER, SIDEBORDE, SKABSLÅGER, LÅG og andre rustfrie overflader skal jævnligt tørres over med varmt vand på en blød klud. Tør efter med et viskestykke. Til sidst smøres rustfrie elementer grundigt ind i Napoleons Grill Protector eller et lignende produkt. Tør igen efter med en blød, tør og ren klud. Husk altid at føre kluden i den retning, stålet er slebet fra fabrikken.

Grill med emaljeret låg vaskes ligeledes af i varmt vand eller sulfovand og tørres efter med et tørt viskestykke.

Hvor ofte? Minimum en gang om måneden men det kan ikke gøres for ofte, da det sikrer en flot grill i mange år.

EN MEGET BESKIDT GRILL, som ikke kan rengøres med vand, kan udvendigt rengøres med Napoleon 3-i-1 Rens. Efter påføring tørres grillen af med en klud opvredet i rent, varmt vand og tørres af med et viskestykke. Husk at føre kluden i den retning, stålet er slebet fra fabrikken. Napoleon 3-i-1 Rens må anvendes på alle udvendige overflader.

Er din grill meget beskidt indvendigt? Følg vejledningen for 'halvårlig vedligeholdelse'.

